

RECETTE DE NOVEMBRE

LE GÂTEAU AU CITRON AU MICRO-ONDE

INGRÉDIENTS

2 citrons - caramel liquide
150 g de farine - 150 g de beurre
150g de sucre - 2 sachets de sucre vanillé
3 œufs entiers - 1 /2 sachet de levure

On a mis du caramel au fond du moule.



On a lavé et brossé les citrons. On les a râpés pour faire des zestes puis on a fait du jus.



On a fait fondre le beurre 2 minutes au micro-onde à 750W.



On a mélangé dans un saladier le sucre et les œufs. On a battu avec un fouet.



On a rajouté le beurre fondu, la farine, la levure, le sucre vanillé, le zeste et le jus de citron. On a mélangé.



On a versé la pâte dans le moule. On a fait cuire 10 minutes au four micro-onde, puissance maximale.

